XB10-299
0007952443

國産を繁殖せしめ國家の鴻益を謀り人々をして各其業に就しむるハ幼時より其産業を授るに如ず然れども各地の風土各人の望一様ならざれバ父兄たるもの其子弟をして預め各業の大畧を知らしめ其好む所乃業に従事せしむるをよしとす因て今國産となるべきもの内より各業の大槩を記し且画図を加へ童蒙をして他日脩産の階梯となさしめんとす

教草 第廿九
褐腐一覧

明治七年九月　博覧會事務局

定價金五錢

第一　稲米
第二　糖製
第三　養蚕
第四　生糸
第五　樟虫
第六　野蚕
第七　葛布
第八　苧麻
第九　草綿
第十　製糸草木
第十一　索麪
第十二　葛粉
第十三　藍
第十四　青花紙
第十五　製茶
第十六　烟草
第十七　漆
第十八　蒔繪
第十九　蠟
第廿　白栁
第廿一　疊表
第廿二　香蕈
第廿三　[redacted]
第廿四　蜂蜜
第廿五　油
第廿六　臙脂
第廿七　澱粉上
第廿八　澱粉下
第廿九　褐腐
第卅　豆腐

褐腐一覧

蒟蒻の根を食用とする其始詳ならず盖し支那の製を傳へしならん蜀都賦及古今注を見て知るべし皇朝にてハ延喜前に已に有しところにて和名抄菜部に載て後世乾粉として時に隨ひ製する法ハ七八十年前常陸久慈郡諸澤村農中嶋藤右衛門の工夫より製し出し方今ハ諸州此法を襲ひて生根を用ゐる者稀なり

○形状

苗葉斑杖に似て四茎一尺程緑色紫黒点多し其葉鋏刺鰭様の三五叉を並へ四月花苞を生じ左右より二三重相包ミて竹擇の如し茎頂紫黒色の一苞を生じ長五寸許筒の如く中心鈍頭の一柱なりて雌雄蘂処を異にして着く根ハ芋の如し円扁にして鬚根なり此根をて褐腐を製ん

○培植

春分後貯へたる種子を堀起して種ゆるなり畝の廣狭ハ大概青芋を栽るに同じ種の價ハ場所によりて違ひあれども大抵一駄廿四メ目金二円程なり山に靠りたる陰燥の地よろしされども極陰の地ハまた腐爛の患あり十時より十二時頃までの日の照らん木蔭の地宜し養料ハ馬の踏藁を根辺に敷く事養料となり且ハ暑月の烈日を遮る為なり

○秋月の末茎少しく新霜に萎む頃尽く堀起し其根辺の小芽を去て粗大なる物を褐腐に作る其小なる物ハ来年の種子となる為に山崖なく北に背き南に向ひ暖地なることを埋め置く事生栗及芋子を貯ふるが如く寒気雨露を防ぐべし

収納ハ年の豊歉に因て同じからざれどもよき時ハ一反歩にて土のままにて七十俵を得べし右挙る処の植法ハ寒地暖地をいふ少しハ差あり暖地ハ畝に植ゑるもハ畑に置年を經ることを採る寒地にてハ根を堀出し圍ひ置て春に至て畑に植つる囲ひ方ハ前に出ん

○粉蒟蒻

堀起したる生根の粗皮を竹の器(図あり)にて剥き去て是を桶の上に載せる大なる鉋(図あり)にて厚さ一分半程に発燭児を削る如くにて削り出し生根滑延なる故に誤て手を傷ることを防ぐ為に竹節(図あり)にて生根を抑へて向へ衝出し亦麻糸にて厚く刺したる布を用ゐるも可なり此薄片となせし物を一片づつの間一握指を度として竹串より貫き(図あり)向陽風を通ひ処に (子)

(丑)うけ連て乾ん夜間凍を防ぐ設をなで

○右の如く曝し乾ん事二日三日にして全く燥くを見て取下し串を抽き去り臼に入て手杵を以て舂き粗粉となし是を水車にて再び臼に入て細粉となす粗粉七十貫にて細粉四十五六貫を得る是其迸散する片々ハ再び臼に入ざる故如此量目大に減ずるなり其散するものハ別に集め置き草木穀菜の肥とん此粉を製する者ハ頭面総て包ミて僅に目を露して働きをなん生粉口に入て咽喉を刺戟するを防ぐ為なり粉なり成し物を収めて是を篩ふに馬尾を以て四方に四十二三筋を通せし篩を用ふ (寅)

(卯)目細なれども粉出ず亦粗ければ用をなさず此篩にて通しいまだ粗くして篩に上る物ハ再び碓にて之を舂き其最終なる物を貴ぶ諸穀ハ都て終りの物を賤しむに蒟蒻ハ終りの物を貴ぶハ碓の中にて砕くるの遅きハ其質堅実にて其粉潔白なればといへども褐腐に造りて後透明にして質堅く食用に佳なり

○蒟蒻粉を荷造するにハ四十八貫四行李を壹駄とし内三貫を風袋とし即一行李十二貫此量凡二斗九升より三斗に至る

○褐腐製法 (辰)

(巳)褐腐を作るに粗皮を去る根を茹熟し碓にて舂き一分側に在く木杓子を以て是を攪ぜ其杵一下する毎に杓子一攪する事糯餈を舂くが如くし其細泥となるを待て是を取上げ別の大桶に入水少許に蒻根少許を漸次に入て足にて踏ミ解き糊の如きに至るを度とし此糊様になりたるを取出し別の器に移し再び石灰汁を澆ぎ入れ摸匣に入れ(図あり)石灰汁を加へたる滾湯に投し煮ることなし釜中に浮上るを度とし右ハ生根を製する古法にて方今ハ多くハ乾粉のミを用ゐる其法ハ粉蒟蒻一升に水二斗五升或ハ二 (午)

(未)斗七升を入る二十五割を以法とんまたも粉の精粗によりて水量を異にし精粉なれば二斗八升迄も入るなり扱桶へ粉を入水を澆ぎ漸次に是を解く足にて浄して桶中に入て古法の如く是を踏ミ糊様になりたると別の平なる器に取て分け灰汁を小杓にて二杯或ハ三杯を加へ手を以てこねまぜを攪拌直に摸匣に入まま積ミ重ね置底板を取て持なぐらく其上に灰汁を加へたる温湯を右手にて少許澆ぎかけ再び積重ね置暫時にて是を湯中に投じ其湯窖灰汁を加へたるも醲灰汁を用ゐ (申)

(酉)まで煮る刻限も五十枚程を摸匣に入れまして湯を澆ぐるの間にて已に熟なるに至る是にて出来上るなり

○食用の外功能

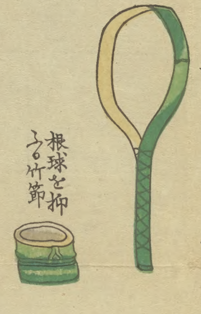
蝮に咬まるる時生根を切て片し膏薬の如く創処に貼て時々是を換ふ

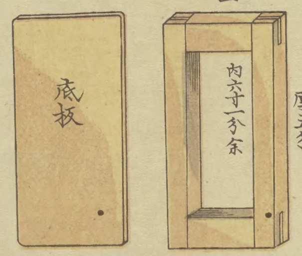
○生根をとり糊として紙を続ぐによく粘着して離れず又両天傘を製するに用ゐるなり

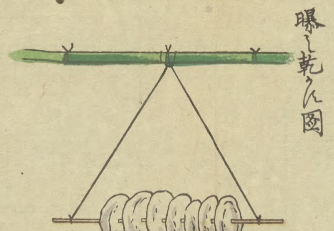
○俗間に通風に此根を煎じ用ゐるといふ

○飯沼蒟蒻 (戌)

(亥)下総國海上郡飯沼村の産物なり飯沼コンニヤクといふものなり是ハ前に述る褐腐にハあらず鹿角菜を煮て製せしものにて其質の似たるより其名を負せしならん醤油に浸し亦味噌に漬貯へて食用とん







明治五年十一月　榊原芳野　原稿

明治七年七月　武田昌次　抄録

服部雪斎　画圖

B 65992